

CÉBÈNE

Un Domaine aux Terroirs étonnants

LES BANCÈLS

Faugères

Balcon de schiste

Conquise par la promesse des schistes, Brigitte Chevalier fait l'acquisition dès 2007 de parcelles de vignes singulières, où la roche-mère affleure à tout instant, en totale symbiose avec les racines profondes.

C'est à ce jour un vignoble de 11 hectares, aux terroirs étonnants : orientation nord, géologie unique, encépagement authentique, rendements très limités, respect de la noblesse du raisin, culture bio...

Le nouveau chai, en immersion dans les schistes, au cœur du vignoble, a été bâti en 2014 sur un site exceptionnel, où le regard court à perte de vue. Sa conception affiche la volonté de poursuivre, dans les meilleures conditions, le travail entrepris auparavant, avec le même respect du terroir, et procure une plus grande liberté d'action pour apporter encore des améliorations à la qualité des vins proposés.

Le Domaine de Cébène s'attache à révéler la pureté et la complexité des arômes de ses vins, la finesse de leurs tannins, en révélant le terroir de schiste, sans artifice.

Les Bancèls illustrent pleinement l'expression distinctive des schistes ; l'ensemble des cépages du Domaine, convoqués pour apporter leur complexité conjuguée à cette cuvée cœur de gamme, s'effacent derrière le terroir, en le laissant parler.

Terroir	Un terroir étonnant, où la roche-mère affleure partout. 100% terrasses de schiste sur les balcons cévenols au plus haut de l'appellation Faugères (300 m). A 40 km de la Méditerranée.
Encépagement	Syrah, Grenache et Carignan sur de hautes terrasses ou « <i>bancèls</i> » suivent les courbes de niveau, à l'Est et au Nord, à l'écart du soleil ardent. Mourvèdre au plein midi.
Rendement et vendanges	Rendements limités. Vendanges manuelles en petites cagettes. Tri parcellaire. Étalement des jours de vendanges dans chaque partie de parcelle pour la juste maturité des raisins.
Vinification et élevage	En douceur. Arrivée des raisins par gravité. Vinification séparée de chaque vendange, en petites cuves inox puis élevage en cuve inox. Pigeages doux, contrôle des températures.
Degré d'alcool	Degré : Autour de 14%
A table	Senteurs d'été juste chahutées par la brise... Arômes de fumé propres aux schistes, graphite, réglisse, girofle, garrigue, cade, poivre blanc. Puis en bouche explosion de fruit, minéralité, finesse, vivacité, qualité, sensualité des tanins... qui donnent envie d'une belle côte de bœuf grillée, finement poivrée, ou un carré d'agneau grillé à la fleur de thym.
Au sujet du nom Cébène	Cébenna est la déesse languedocienne qui a donné son nom aux Cévennes et la forme de son corps aux monts du Caroux (+1000 m) tout proches du vignoble.
Au sujet des Bancèls	Les <i>bancèls</i> : terrasses de schiste aménagées par les anciens pour leur petite vigne.
Témoignages	<ul style="list-style-type: none"> - La RVF 2017 : » Il révélera son profil pêchu dans cinq ans (Les Bancèls 2014) 15/20 - Bettane & Desseauve 2015 (Bancèls 2012 : 15/20 " Les Bancèls sont régulièrement réussis avec une minéralité particulière sur ces terroirs de schistes ") - 2** Guide Hachette 2015, les Bancèls 2012 ; 1* Guide Hachette 2012, Les Bancèls 2009 - Méd Argent, Challenge Millésime Bio Bancèls 2013 / Ténor (5 verres) Guide Hubert 2015, Bancèls 2013 - Jancis Robinson "Just how well Brigitte Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting". 16,5 / 20 ; 2015, 2012 & 2010 Les Bancèls 16,5 / 20 (TC) ; 2008, 20011 & 2013 Les Bancèls 17 - RobertParker.com. 92/100 Bancèls 2015 ; 91 Bancèls 2010 & 2011 ; 90 Bancèls 2012, 2013 & 2014